

ルーシー・リー展
—東西をつなぐ優美のうつわ—
特別ランチコース
¥7,200

ルーシー・リー《ピンク象嵌小鉢》の繊細な形状と色彩を表現しました。
和素材を取り入れて、東西をつなぐ一皿に。

ズワイガニと真鯛のタルタル イカと黒米のアンサンブル 東西を紡いで
Snow Crab and Sea Bream Tartare, Squid and Black Rice Ensemble
A Harmony of East and West

枝豆の冷製ポタージュとトマトのクラリフェ 薫香をまとった鴨のフレーク
Chilled Edamame Soup with Clarified Tomato Essence and Smoked Duck Flakes

スズキの香草オープン焼き ズッキーニと大葉のヴェルデソース
夏の風光インサラータ添え
Herb-Roasted Sea Bass, Zucchini and Shiso Verde Sauce, with Summer Salad

又は/or

低温調理した米澤豚のロースト ソースパルマンティエ
～柑橘香る小さな旬の彩りとともに～
Slow-Cooked Yonezawa Pork Loin with Creamy Potato Sauce

牛肉の白ワイン煮込みソースを纏ったカサレッチェ ～爽やかな酸味のアクセント～
Casarecce with White Wine-Braised Beef Ragù

熔岩釉を意識した黒ごまの質感と薄いピンク色のマーブル状のピューレ。
ルーシー・リー《熔岩釉鉢》へのオマージュを込めて。

黒ゴマのパンナコッタと白桃のピューレ ミルクジェラートとアールグレイのテーゴレ添え
Black Sesame Panna Cotta with White Peach Purée, Milk Gelato and Earl Grey Tuile

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea



ルーシー・リー展
—東西をつなぐ優美のうつわ—
特別ランチコース



〈前菜〉

ズワイガニと真鯛のタルタル
イカと黒米のアンサンブル 東西を紡いで

《ピンク象嵌小鉢》の繊細な形状と色彩を前菜で表現しました。
黒米のサラダにミョウガを添え、ソースには柚子胡椒を使用するなど、
和素材を取り入れて、東西をつなぐ一皿に。



〈デザート〉

黒ゴマのパンナコッタと白桃のピューレ
ミルクジェラートとアールグレイのテーゴレを添え

ガラスの底の黒ゴマのパンナコッタで熔岩釉のざらりとした質感を表し、
ピンク色の桃のピューレの表面には淡いマブル模様を描きました。
《熔岩釉鉢》へのオマージュを込めたデザートです。



ルーシー・リー 《ピンク象嵌小鉢》1975-79年頃
国立工芸館蔵 撮影：アローアートワークス



ルーシー・リー 《熔岩釉鉢》1980年頃 井内コレクション
(国立工芸館寄託) 撮影：品野 壘



ルーシー・リー展—東西をつなぐ優美のうつわ—
会期 | 2026年7月4日(土) — 9月13日(日)
会場 | 東京都庭園美術館 (東京都港区白金台5-21-9)